30e Année. — Tome LIX. N° 1535 Paris, 29 Novembre 1923

REVUE DE VITICULTURE

LES MOTEURS AGRICOLES ET LES COMBUSTIBLES ECONOMIQUES

Le moteur agricole, après quelques années de tâtonnements, est décidément sorti de la période des essais. La science des ingénieurs, l'effort des industriels mettent aujourd'hui à la disposition des agriculteurs des appareils offrant toutes les garanties de sécurité, de solidité et de durée désirables. Ces apareils sont, en outre, assez faciles à conduire et à entretenir pour pouvoir être placés sans inconvénients entre les mains d'un personnel ne possédant qu'une instruction technique très sommaire. En un mot, ils sont entrés dans le domaine des applications pratiques.

Les agriculteurs, après des essais prudents, ont pu apprécier les services considérables que pouvaient leur rendre ces nouveaux instruments, en leur permettant d'exécuter rapidement, et en temps voulu, les œuvres utiles, et en réduisant une main-d'œuvre d'un recrutement de plus en plus difficile.

Pour que l'emploi du tracteur se généralise, et qu'il remplace dans les fermes la plus grande partie de la cavalerie, deux conditions sont nécessaires :

Il faut, tout d'abord, que le tracteur puisse exécuter tous les travaux qui étaient exécutés par les chevaux qu'il remplace. Or ces travaux sont extrêmement variés : cultures profondes, superficielles, transport d'engrais, transport des semences, des produits récoltés, moissonnages, battages, etc.

Ces travaux diffèrent non seulement suivant les cultures, mais même pour une même culture suivant les régions. Il y a donc là une série d'études *d'adaptation* qui se feront peu à peu avec le concours éclairé des usagers.

En dehors de ce travail d'adaptation, la deuxième condition dont dépend l'essor de la motoculture, est le prix de revient de la nouvelle méthode, envisagé par rapport au prix de l'ancienne.

Il est, en effet, certain que l'agriculteur, malgré tous les avantages qu'il peut escompter de l'usage des machines, ne se décidera à en généraliser l'emploi que s'il a la certitude qu'elles ne lui reviendront tout au moins pas plus cher que les chevaux.

Il est donc intéressant d'examiner les facteurs qui interviennent dans ce prix de revient.

Ce sont par ordre d'importance : l'amortissement, le salaire du mécanicien, la quantité et le prix de combustible consommé, les réparations et l'entretien, le graissage, etc...

Parmi ces divers facteurs, nous écarterons tout de suite les frais afférents au mécanicien qui sont déterminés par les circonstances, et d'une façon générale par le coût de la vie.

Nous remarquerons cependant, en passant, qu'il est toujours préférable de choisir, lorsque la chose est possible, un mécanicien déjà expérimenté, plutôt qu'un novice dont l'apprentissage sera certainement onéreux.

Parmi les autres facteurs que nous nous proposons d'étudier, le plus important est le prix de l'amortissement.

Cet amortissement est déterminé par le prix d'achat et par la durée d'emploi du tracteur. Il en résulte que ce n'est pas forcément le tracteur le moins cher qui sera le moins coûteux d'amortissement.

C'est ainsi qu'un tracteur de marque X valant deux fois plus cher qu'un autre de la marque Y, mais pouvant durer trois fois plus, sera d'un amortissement moins onéreux.

L'on ne saurait donc trop insister sur l'importance de la *qualité* de l'appareil que l'on se propose d'acheter puisque cette qualité intervient dans l'amortissement pour une part aussi importante que le prix d'achat.

D'autre part, un tracteur de bonne qualité donne la *sécurité*. Il est nécessaire de pouvoir compter sur le motoculteur pour un travail devant être fait à une date précise, et rien ne revient aussi cher qu'une œuvre inexécutée par suite d'une panne fâcheuse.

La construction française offre actuellement un choix important d'appareils présentant toutes garanties.

Mais la dépense qui frappe le plus l'agriculteur est la dépense de combustible.

De très nombreux essais ont été faits ces derniers temps pour substituer à l'essence trop chère un combustible meilleur marché. C'est ainsi qu'il faut citer les essais de gazogènes au charbon ou au bois, qui ont rendu déjà des services et se perfectionnent constamment.

En dehors du bois et du charbon, il reste comme combustible bon marché, les ***huiles lourdes***.

Elles sont très nombreuses et d'origines différentes. Les unes sont végétales, d'autres minérales, issues du pétrole brut, ou de schistes, ou des lignites, ou des houilles, etc...

Les plus intéressantes actuellement sont celles qui sont désignées sous le nom de *gaz-oil*.

Le gaz-oil est un produit distillé, issu du pétrole brut, c'est-à-dire du pétrole tel qu'on l'extrait du sol.

Sa densité varie de 850 à 870° et son pouvoir calorique est de 10.000 calories environ. Il est d'une couleur brun vert, s'allume et se vaporise plus difficilement que le pétrole. Il brûle sans laisser de résidus.

C'est surtout avec les gaz-oil que l'on alimente les moteurs Diesel ou Semi-Diesel, et il était naturel, à cause de son prix peu élevé (le quart de celui de l'essence environ) et de sa grande abondance, d'en rechercher l'application aux moteurs agricoles.

La solution la plus séduisante, la plus complète, est certainement la création d'un type spécial de Diesel léger et à grande vitesse. En effet, dans ces moteurs, la combustion se faisant à pression constante, il est possible de se placer toujours dans les meilleures conditions d'utilisation.

Une fois le réglage obtenu, il est déterminé pour toujours et la combustion s'effectue toujours dans les mêmes conditions.

Dans le moteur du type automobile, les valeurs des pressions et des températures de combustion ne sont jamais constantes et il en résulte que l'adaptation est plus difficile.

Cependant la perfection mécanique à laquelle est arrivé le moteur automobile, grâce à de nombreuses améliorations de détail, lui donne une grosse avance sur le Diesel qui reste une réalisation d'avenir.

Il n'y a donc rien de surprenant à ce qu'aux derniers concours de motoculture de nombreux constructeurs aient exposé des appareils munis du moteur d'automobile classique et pourvus de divers dispositifs leur permettant d'employer des huiles lourdes.

Ces dispositifs comportent d'une façon générale un réchauffage des gaz frais par les gaz d'échappement, afin de faciliter la diffusion de l'huile, une alimentation du moteur en gaz-essence assurant la marche au ralenti, et souvent un enrichissement par de l'essence du brouillard d'huile pour les reprises.

Dans les moteurs du type américain, l'échappement et l'admission se trouvent généralement du même côté du moteur et le réchouffage est assez simplement réalisé en emprisonnant la tubulure d'admission dans le collecteur d'échappement.

Dans les réchauffeurs bien étudiés, on s'efforce de condenser l'huile sur les parois de la tuyauterie d'admission dans les parties les plus chaudes, afin que cette tuyauterie reste constamment intérieurement mouillée. De cette façon, on chauffe surtout l'huile et peu l'air.

En effet, chauffer l'air, c'est le dilater, c'est diminuer la masse aspirée par cylindrée et par suite la puissance. Ce n'est pas là le seul inconvénient, du reste. Si on chauffe l'air, on élève la température moyenne du cycle, ce qui nuit au graissage et peut provoquer en fin de compression de l'auto-allumage et le fâcheux cracking.

Le réchauffage seul ne suffit pas pour obtenir une bonne marche.

C'est pourquoi tous les constructeurs ont recours à une addition d'essence plus ou moins importante (en particulier pour les reprises).

Jusqu'à ce jour, ce sont les « *Amorceurs* » qui ont réalisé les plus grandes économies. Dans ce dispositif, des chambres auxiliaires sont fixées sur le moteur. Elles comportent un bossage où se monte la bougie. Les différentes chambres sont alimentées en gaz-essence par un carburateur auxiliaire, tan-

dis que les cylindres eux-mêmes sont alimentés en huile lourde par le carburateur habituel auquel on adjoint un réchauffeur convenable.

Lorsque l'étincelle éclate dans la petite chambre auxiliaire, dans l' « Amorceur », le gaz essence s'enflamme, et c'est cette explosion qui provoque la déflagration de l'huile contenue dans les cylindres.

Avec ces appareils, la consommation d'essence a pu être réduite dans certains cas favorables à moins de 6 % de la consommation totale en combustible.

Comme nous le remarquions plus haut, ces divers appareils marquent une étape avant la réalisation pratique du Diesel léger.

Ils familiarisent les usagers à l'emploi des huiles, et nous devons nous attendre à voir dans quelques années fonctionner pratiquement des tracteurs avec des huiles végétales (palme ou arachide).

Ce jour-là, un grand pas en avant sera effectué. Les colonies françaises sont riches en huiles végétales. Elles seront bon marché le jour où les transports entre les lieux de production et de consommation seront organisés.

Leur stock renouvelé chaque année est inépuisable, et c'est là qu'il faut voir le « Carburant national » de l'avenir.

S. Maroger.

RAPPORTS EXISTANT ENTRE LE COMMERCE DES VINS DE CHAMPAGNE ET LES VITICULTEURS CHAMPENOIS

J'ai accepté d'autant plus volontiers de traiter cette question que c'est là un sujet vers lequel l'attention des viticulteurs doit être attirée à l'heure où, dans le Monde entier, la prohibition menace notre production viticole. J'ai soutenu toute ma vie le principe d'une union nécessaire entre tous ceux qui vivent de nos grands vins de France, pour qu'ils puissent résister aux crises, qui sévissent à intervalles plus ou moins grands sur notre viticulture. Nos grands vins sont des articles d'exportation. Si le vigneron les produit par son dur labeur, s'il réunit en eux des qualités splendides, grâce aux soins d'artiste dont il entoure ses souches, il ne peut songer, avec les moyens dont il dispose, et étant données ses aptitudes, à répandre à l'étranger nos exquises bouteilles. C'est l'œuvre du négociant spécialiste, au courant du commerce international, pourvu de représentants connaissant les clientèles exotiques, de faire briller au loin ces charmants ambassadeurs de l'esprit et de la gaîté française.

Cette collaboration doit être conçue de telle sorte que viticulteurs et négociants trouvent chacun à la vente et à l'expansion de nos bons vins de France le bénéfice auquel ils ont droit. Elle doit permettre aussi d'étudier

en commun les mesures propres à garantir la loyauté des produits exportés, sans qu'il en résulte de gêne ni pour le commerce, ni pour la propriété.

C'est là un ensemble de conditions qui ne sont pas irréalisables, si négociants et viticulteurs apprennent à se connaître, à se réunir en certaines circonstances pour étudier les moyens de défense à mettre en œuvre lorsque leurs intérêts communs sont menacés. Ils n'en observent pas moins pour cela la possibilité de discuter entre eux lorsque leurs intérêts divergent. Mais ils comprennent mieux alors leurs arguments réciproques et parviennent à trouver souvent des terrains d'entente.

Pour bien comprendre le progrès réalisé en cette voie dans le vignoble de Champagne, il me semble nécessaire de se reporter en arrière, à l'époque où cette région se débattait dans des convulsions qui ont attristé son histoire, au moment où s'enfantait péniblement sa délimitation.

Il est navrant de constater que très souvent les mesures prises contre la fraude engendrent immédiatement une nouvelle catégorie de fraudeurs qui cherchent à utiliser les nouvelles mesures légales pour se créer des occupations rémunératrices en marge de la Loi. Le commerce aussi fructueux que frauduleux des acquis d'origine suivit de près la première délimitation de la Champagne. A côté du Commerce honnête attaché à la région, un autre commerce opérait la substitution des vins étrangers à la Champagne grâce aux acquits rendus libres par l'expédition à l'étranger de vins authentiques sans garantie d'origine ou par d'autres manœuvres spéciales auxquelles des vignerons dans la misère se prêtaient parfois.

On a souvent dit pour justifier l'introduction de vins étrangers que la Champagne ne produisait pas assez pour les besoins de son exportation. Il suffit d'examiner les réserves du Commerce vraiment champenois, ses expéditions, et à les comparer à la production normale du seul véritable vignoble de Champagne pour voir que la récolte moyenne est, dans les 30 années qui ont précédé la guerre, supérieure légèrement à la moyenne des expéditions.

Après la récolte de 1904, si belle en quantité, si recommandable comme qualité et qui ne s'écoulait pas facilement cependant, on crut entrevoir en Champagne le salut dans la délimitation. Mais les fraudeurs, au début, se riaient des limites légales et c'est alors que furent demandées les mesures complémentaires. Faute d'une entente préalable entre les représentants des différentes régions viticoles, elles ne purent être adoptées. Ce fut une déception pour les Champenois.

Déjà 1908 était passé avec son escorte de Mildiou, 1909 vit la pourriture grise sévir en pleine vendange. 1910 vint avec ses orages. Pendant tout l'été on lutta dans la boue, sous la pluie, pour aboutir à un désastre. Pas de vendanges et au même moment se développait le commerce des pièces de Régie auquel j'ai fait allusion plus haut.

La colère grondait chez les propriétaires lésés. On s'impatientait de ne plus revoir au Parlement s'agiter la question des mesures complémentaires pendant que défilaient dans un certain commerce des vins blancs étrangers

qui venaient recevoir leur baptême dans des communes viticoles avant de retourner dans les caves pour y être travaillés.

Dans son âme simple, le vigneron distinguait difficilement le Commerce honnête de l'autre. Malgré l'aide financière donnée à leurs fournisseurs de raisins par le Commerce de Champagne après le désastre de 1910, trompés peut-être aussi par les paroles et les promesses d'orateurs étrangers à la culture de la vigne, dont l'un des plus notables a payé depuis sa dette de trahison d'une façon tragique, les vignerons virent rouge.

Dans la commune même où Lamare vingt ans auparavant avait soulevé la population pour empêcher les traitements d'extinction contre les premières taches phylloxériques, la tempête se déchaîna soudain. La foule se rua sur une maison de commerce. Cela fut bref comme une vague de folie. Deux ou trois mille vignerons ou vigneronnes étaient passés ; derrière eux s'amoncelaient les ruines du mobilier, les tessons de bouteilles, les fûts défoncés. Emporté dans une poussée furieuse, un camion chargé dévalait vers la Marne où son chargement disparaissait bientôt. Puis la foule s'éparpillait. D'où était venu le mot d'ordre ? De la Misère et de la Colère sans doute, deux mauvaises conseillères.

Malgré les mesures prises, dans la nuit, sans bruit, un cellier des environs recevait la visite des émeutiers. Sans briser le matériel, cette fois, on vidait les fûts.

Le vrai Commerce de Champagne était, dès cette époque, d'accord avec les vignerons pour demander l'application des mesures complémentaires. Mais les réunions communes étaient rares, de part et d'autre on s'ignorait souvent.

Une période plus calme succéda à cette première effervescence, on attendait l'exécution des réformes qu'on avait laissé espérer aux vignerons. Mais la Marne rentrée dans l'ordre, l'Aube s'agitait pour demander à briser cette délimitation qui traînait depuis 1908.

Le 11 avril devait être une date infiniment triste pour la Champagne. Un vote inattendu du Sénat, un commentaire des viticulteurs de l'Aube déchaînèrent l'émeute. De tous les points de la vallée de la Marne, les vignerons croyant leur délimitation détruite se soulevèrent laissant germer en eux les idées de haine que quelques agitateurs semaient. Les bandes grossissant leurs rangs, laissant partout des traces de leur passage, arrivèrent surexcitées à Ay. Le lendemain la petite ville était envahie. D'où était parti le mot d'ordre qui conduisait dans l'ombre les petites troupes ignorantes de ce qu'elles allaient faire ? C'est encore à l'heure actuelle un mystère.

Pendant qu'on concentrait la défense sur la ville d'Epernay, ce fut pendant toute une journée la guerre civile dans Ay. Il fut bientôt facile de voir que les vignerons ivres de misère et de colère étaient encadrés. Lorsqu'un bataillon d'infanterie parvint à Ay tout le boulevard du Nord, bordé de maisons de commerce, flambait.

Ce n'était plus là l'expression seule d'une révolte contre la fraude. Des négociants au-dessus de tout soupçon avaient été frappés.

La Champagne rapidement se rendait compte du nouveau mal qui la menaçait. Les vignerons, clairvoyants en majorité, fort heureusement, comprirent vers quel sombre avenir les émeutes pouvaient les entraîner et leurs rangs se grossirent vite des malheureux qui dégrisés, épuisés, rentraient chez eux tourmentés de remords.

Tous ceux qui aiment la Champagne, comme vous aimez vous-mêmes, Bourguignons, vos admirables côtes à la renommée si méritée, et qui ont vécu ces heures douloureuses, ne veulent plus les revoir.

Si j'ai tenu à les rappeler, c'est pour vous permettre de comprendre mieux pourquoi en Champagne se poursuit l'accord entre Vignoble et Commerce.

Déjà avant la guerre des efforts louables étaient faits de part et d'autre pour amener plus de rapports entre les vignerons et les commerçants.

Les nouveaux débats ouverts devant le Conseil d'Etat quelques mois à peine après les émeutes virent les vignobles de la Marne défendus avec ensemble par les représentants du Commerce de Champagne et par les représentants des vignerons champenois.

Puis la guerre vint briser les vignes de la Montagne de Reims et de la vallée de la Marne, semant les ruines dans nos villages vignerons, réduisant de 40 % la surface en production. L'effort de reconstitution était considérable et dès 1919 on vit se manifester la solidarité nécessaire entre les commerçants et les vignerons.

En Champagne, les vignerons sont représentés au point de vue économique par le *Syndicat général des Vignerons de la Champagne Délimitée*, dont le secrétaire général, est M. Perrin. Au point de vue technique, la viticulture est groupée *en* 130 *syndicats antiphylloxériques* qui, d'ailleurs, sont assez souvent confondus avec les sections du Syndicat général.

Le commerce des vins de Champagne est représenté par le *Syndicat du Commerce des Vins de Champagne* qui réunit 32 maisons. En outre, pour pouvoir régler plus facilement les questions d'achats de raisins, et les questions de salaires, deux syndicats locaux fonctionnent, l'un à Reims, l'autre pour la région d'Epernay.

Jadis, nous avons tous connu une Champagne où les prix d'achat se fixaient à la vendange par simple accord entre négociants. Encore y avait-il entre ceux-ci bien souvent absence d'entente sur la méthode à suivre, certaines maisons discutant des prix avec leurs livreurs seulement.

Depuis un certain nombre d'années, les prix de base payables dans les plus grands crus, sont fixés dans une réunion où siègent les délégués des Négociants d'une part, et les délégués des vignerons d'autre part. C'est là déjà un premier exemple des rapports possibles au point de vue de la fixation des prix.

Depuis la guerre, les rapports ont été plus fréquents. Ils ont été facilités par l'*Association Viticole Champenoise*, créée en 1897 par un groupe de mai-

sons de Champagne propriétaires de vignobles et s'imposant un très lourd sacrifice en vue de la défense contre le phylloxéra et la reconstitution par la greffe. Cette association de négociants viticulteurs, dans un but de défense et d'études viticoles, a pu être souvent l'intermédiaire utile dans les rapports que nous étudions ici. Avant la guerre, elle a subventionné les Syndicats viticoles antiphylloxériques, les guidant avec l'aide de sa Commission technique formée de viticulteurs érudits. Elle favorisa la construction et l'aménagement des chambres chaudes syndicales pour la stratification des greffes et organisa des concours de pépinières très suivis. Puis elle groupa les commandes des syndicats viticoles pour l'achat des sarments de porte-greffes qu'elle fit acheter par ses délégués dans le Midi, provenant des plantations connues, surveillées, pour assurer l'authenticité des variétés demandées. Elle créa de nombreux champs d'expériences sur la taille, sur l'adaptation des porte-greffes dont les résultats sont publiés. Ce fut là un bel exemple des rapports possibles entre négociants et viticulteurs au point de vue technique.

Depuis la guerre, l'A. V. C. a organisé des réunions auxquelles sont invités les délégués des Syndicats Viticoles, réunions comprenant, le matin, des conférences sur des sujets intéressant la culture de la vigne en Champagne et, à midi, un banquet de plus de 300 couverts où s'unissent commerçants et viticulteurs autour des grands vins de notre région. La coutume est établie maintenant qu'à ce banquet un représentant du Commerce expose aux vignerons la situation commerciale.

L'effet de reconstitution d'après-guerre devait être arrêté malheureusement par la crise terrible qui étreint la viticulture des vins fins et que la Champagne ressentit la première. J'ai la conviction très nette que par cette fréquentation mutuelle, nous avons pu en Champagne réaliser des effets utiles et même, par la bonne volonté rencontrée de part et d'autre, par l'union des vignerons, du Commerce, se connaissant mieux, rendre quelques services aux autres vignobles. Les vignerons ont poursuivi dans tout notre pays l'union des différentes régions viticoles dans la Fédération des Associations Viticoles. Les commerçants ont réalisé une union du commerce de nos différents crus nationaux dans la Commission d'Exportation des Vins de France. C'est bien souvent par la Champagne que s'est effectuée la liaison des efforts parallèles du Commerce et de la Viticulture qui se sont mutuellement tenus au courant des démarches en cours.

On a vu le Commerce de Champagne se réunir avec les vignerons pour discuter de la question brûlante de l'Aube. Le Syndicat du Commerce des Vins de Champagne a aidé le Syndicat Général des Vignerons, écrasé par les charges d'un procès ruineux, en lui versant en deux fois, une subvention de 30.000 francs.

Lorsqu'il s'est agi d'intervenir auprès du Gouvernement ou du Parlement, rapidement les délégués des différentes corporations intéressées se sont trouvés réunis pour exposer d'un commun accord leurs doléances et c'est ainsi qu'a été porté le premier assaut sérieux contre la taxe de luxe en une

séance célèbre tenue en présence du Président du Conseil et de deux Ministres, devant tous nos parlementaires, le 7 décembre 1921

Signalons aussi l'*Union Syndicale des Viticulteurs Champenois* qui n'est autre chose qu'un Comité des Foires aux Vins, qui est formée par des viticulteurs et des négociants et qui a constitué la Société d'un premier cabaret de dégustation (bourse aux vins) installé à Epernay. Dans cette Société Coopérative anonyme, une grosse partie du capital a été souscrite par des maisons de commerce.

Enfin depuis le 1er avril 1922, l'Union est réalisée de façon durable par la constitution du *Comité de propagande des Vins de Champagne.*

Ce Comité n'est pas une Association : c'est la délégation permanente de toutes les Associations existantes, de toutes les corporations intéressées à la prospérité du Champagne et de la Champagne ; on y a appelé les groupements touristiques (Syndicats d'Initiative) afin que leurs efforts en vue d'amener les touristes en notre région, soient utiles à la cause des vignobles. La composition du Comité est assez éloquente par elle-même.

Sont membres du Comité :

Le Président et sept membres du Syndicat général des Vignerons de la Champagne délimitée.

Deux Présidents de Syndicats Viticoles antiphylloxériques désignés par leurs collègues.

Le Président du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne ou son délégué.

Le Président du Syndicat des Négociants en Vins de Champagne de Reims ou son délégué.

Le Président du Syndicat des Négociants en Vins de Champagne de la région d'Epernay, Ay, Mareuil, ou son délégué.

Le Président de l'Association Viticole Champenoise ou son délégué.

Le Président de l'Union des Viticulteurs de la Marne (Foire aux Vins) ou son délégué.

Le Président du Groupe des Industries Annexes du Vin de Champagne d'Epernay et de la région ou son délégué.

Le Président du Syndicat des Maîtres Verriers de Champagne ou son délégué.

Les Présidents des Syndicats d'Initiative de Reims et d'Epernay-Ay ou leurs délégués.

Le Président de l'Union des Commerçants détaillants et petits industriels de la région d'Epernay ou son délégué.

Cette liste n'est d'ailleurs pas limitative.

Si maintenant je fais connaître la composition du bureau, elle montrera plus nettement encore ce que la Champagne a fait pour coordonner les efforts du commerce et de la viticulture.

Le Président du Comité est M. Bertrand de Mun, président du Syndicat du Commerce des Vins de Champagne.

Le Vice-Président en est M. Philbert, Président du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée.

Le Comité se réunit une fois par mois pour traiter des questions intéressant la viticulture champenoise et rechercher les moyens de faire en France une active propagande en faveur des vins de Champagne.

Sans s'introduire dans le fonctionnement des associations qu'il groupe, il coordonne leurs efforts, répartit entre elles les diverses entreprises qui peuvent être tentées pour que le vignoble résiste à la crise dont il souffre. Il peut réunir la documentation nécessaire aux parlementaires pour la défense des intérêts viticoles champenois.

Enfin il établira la liaison permanente avec les Comités analogues qui s'organisent ou s'organiseront dans d'autres régions viticoles et avec le Comité national qui essaie de se créer. Il se tient en contact avec la Commission d'exportation des Vins de France.

On a vu d'ailleurs sa première manifestation extérieure au « Salon des Vins de France » où il a pu grouper encore vignerons et négociants tout en restant lui-même effacé devant les associations exposantes.

Ces rapports établis entraînent de part et d'autre quelques sacrifices, quelques concessions. Elles sont d'autant plus faciles que nous nous trouvons auprès de cette grande plaine de Champagne où les pauvres croix de bois nous rappellent encore d'autres sacrifices plus déchirants.

Je ne saurais mieux faire pour conclure que de vous répéter ce que je disais en décembre 1919, en une Assemblée de l'Association Viticole Champenoise où je venais d'exposer un programme des travaux à entreprendre pour sauver la Champagne de sa situation d'après-guerre :

« Ainsi, je viens d'exposer devant vous, Messieurs, un programme en accord avec les propositions budgétaires nouvelles qui vous sont soumises. Je vous ai précisé tout d'abord la gravité de la situation et sans vous cacher les difficultés à vaincre, je vous ai fait comprendre, je l'espère, que l'effort nécessaire, s'il est énorme, n'est pas impossible. Mais, l'union de tous est indispensable pour atteindre le but. Je sais que je parle à des convaincus. Pourtant, dans ce vignoble auquel nous sommes attachés tous, non pas seulement par les intérêts, mais aussi par le cœur, règne souvent encore un malentendu entre le grand commerce représenté si noblement devant moi et le vigneron. Beaucoup de vignerons ignorent les commerçants et les commerçants en général ne connaissent pas assez les viticulteurs. Liés par des intérêts communs, poursuivant maintenant un même but élevé, le vrai commerce des vins de Champagne et le vigneron qui lui livre ses raisins doivent se connaître, s'expliquer souvent et s'estimer. L'Association Viticole Champenoise peut favoriser ce rapprochement sans lequel elle risque d'être paralysée avant d'avoir pu mener à bien sa tâche. Tous, Messieurs, individuellement, je vous demande de vouloir bien l'y aider, ne vous laissant pas rebuter par l'abord un peu rude, mais franc, de ceux qui cultivent nos ceps champenois.

« Personnellement, je travaillerai de toutes mes forces à cette union dont je rêve. Je prendrai ma retraite satisfait de ma vie si je dois laisser un jour derrière nous nos coteaux champenois verdoyants, produisant toujours le nectar si cher à notre Patrie, les commerçants et les vignerons s'entendant pour y maintenir la prospérité. »

J'ai de bons amis dans tous les vignobles. Ce que j'ai dit aux négociants et aux vignerons champenois, je le répéterais volontiers dans toutes ces régions si belles qui produisent nos grands vins français.

G. CHAPPAZ.

ACTUALITÉS

Déclarations de récolte de l'Hérault, du Gard, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales et du Gers. — La vente des vins des hospices de Beaune. — Adresse de la Société des Viticulteurs de France, à M. le ministre des Travaux publics, relative aux tarifs de transport des vins. — Concours pour neuf postes de directeurs de services agricoles. — Exposition des vins du Mâconnais et du Beaujolais à Mâcon. — La lutte contre la fièvre aphteuse. — La destruction des mulots et campagnols. — Bibliographie. — Chronique financière hebdomadaire.

Déclarations de récolte de l'Hérault, du Gard, de l'Aude, des Pyrénées-Orientales, du Gers. — Les chiffres actuellement connus de la déclaration de récolte dans les régions sud donnent :

Département de l'Hérault..	11.890.395 hl.	contre	12.628.287	en 1922
Département du Gard.....	4.010.734 hl.	contre	2.864.329	en 1922
Département de l'Aude.....	6.673.805 hl.	contre	6.809.650	en 1922
Départem. des Pyr.-Orient.	3.206.574 hl.	contre	4.137.966	en 1922
Département du Gers	1.388.188 hl.	contre	1.289.015	en 1922

La vente des vins des hospices de Beaune. — La vente traditionnelle des grands vins de Bourgogne récoltés sur les terres appartenant aux hospices de Beaune a eu lieu le 18 novembre. Faisant suite à la Foire gastronomique de Dijon, la fête annuelle de Beaune a eu, cette année, un éclat tout particulier; les acheteurs y sont venus nombreux, surtout les acheteurs étrangers. M. d'Angerville a présidé cette importante manifestation, et le jury a rédigé l'appréciation suivante :

« Cette année, grâce à la persistance du beau temps et à la chaleur exceptionnelle qui régna tout l'été, les vins de Bourgogne se montrent à la hauteur de leur renommée et sont dignes de leur illustre origine.

« Les vignes absolument saines, des raisins parfaitement mûrs, ont donné en 1923 des vins de qualité remarquable, caractérisés par une magnifique couleur et réunissant corps, bouquet, finesse, distinction avec un degré élevé.

« Cet ensemble de qualités laisse présager pour la récolte 1923 un rang assuré parmi les grandes années.

« La quantité est réduite et les vignes de grands vins ont donné d'une façon générale un rendement très au-dessous de la moyenne.

« Les grands vins blancs sont également d'une réussite parfaite.

« Ces mêmes appréciations s'appliquent aux grands vins de Chablis et du Mâconnais, ainsi qu'aux vins des crus secondaires.

« La qualité des vins grand ordinaire et ordinaire ne laisse rien à désirer.

« En résumé, les vins du Beaujolais, de la Côte Chalonnaise, de la Côte-d'Or, du Mâconnais, de l'Yonne, représentés à l'Exposition par de nombreux échantillons, ont été fort appréciés par le jury qui a été unanime à constater qu'il faut remonter aux meilleures années pour trouver des vins aussi complets. »

Les prix obtenus ont varié de 6.250 à 11.500 fr. pour la queue de deux bar-

riques de vin rouge (456 litres), de 5.050 à 5.900 fr. pour les blancs. Les eaux-de-vie se sont payées de 1.340 à 1.600 fr. l'hectolitre. Le plus haut prix, pour les vins rouges, a été atteint pour un vin de Beaune, cuvée Guigone de Salins.

Adresse de la Société ds viticulteurs de France, à M. le Ministre des Travaux publics, relative aux tarifs de transport des vins. — Un certain nombre de Chambres de Commerce, appartenant pour la plupart à la région maritime du Nord, vous ont transmis des délibérations tendant au retrait de la décision ministérielle du 24 août, par laquelle vous avez bien voulu, conformément à la requête unanime de la viticulture et du commerce des vins, prescrire un abaissement temporaire des tarifs de transport des vins.

Nous ne pouvons laisser sans réponse cette intervention abusive de certaines Chambres de Commerce , ni surtout laisser s'accréditer plus longtemps l'argument essentiel qu'elles ne craignent pas d'invoquer pour appuyer et justifier leurs résolutions, à savoir que les réductions du prix de transport des vins représentent pour les réseaux *une perte d'environ* 100 *millions* et, par voie de conséquence, une aggravation correspondante pour le budget de l'Etat.

Rien n'est plus inexact : il suffit, en effet, de se reporter au compte rendu de la séance du Conseil supérieur des chemins de fer où a été discutée la proposition ministérielle, pour constater que M. le commissaire du gouvernement d'une part, et M. Margot, directeur général de la Compagnie du P.-L.-M., parlant au nom des réseaux d'autre part, sont tombés d'accord pour reconnaître que la charge imposée aux réseaux par le tarif saisonnier envisagé serait de l'ordre de 20 à 30 millions au maximum.

Or, il résulte d'un examen attentif de la situation que cette charge, même ainsi réduite, est purement illusoire. Elle n'existe pas en fait, si l'on veut bien considérer que la récolte pléthorique de 1922, qui a causé quelques embarras et quelques soucis à la viticulture, a eu pour effet certain d'accroître dans une proportion sensible les recettes des compagnies de chemins de fer en même temps que celles du Trésor : les chiffres officiels des statistiques du ministère des Finances sont là pour l'établir : de 43 millions 920 mille hectolitres en 1921-1922, la consommation taxée est passée, en 1922-1923, à 47 millions 677 mille 338 hectolitres, soit une augmentation de 3 millions 756 mille 461 hectolitres.

Qu'est-ce à dire, sinon que le montant des droits de circulation a procuré au Trésor une recette supplémentaire de 56 millions 346 mille 915 francs, et que les recettes des réseaux ont parallèlement progressé. Il ne restera rien, après cela, de la légende qu'on s'efforce de créer autour du prétendu sacrifice que se serait imposé l'Etat ou pour lui les compagnies, au profit de la viticulture.

Nous ne sommes pas les seuls, au surplus, à nous élever contre les prétentions de certaines Chambres de Commerce. Le commerce des vins, dont les intérêts sont solidaires des nôtres, n'a pas hésité à protester contre elles, ainsi qu'en témoigne la lettre qui vous a été adressée récemment par la Chambre de Commerce de Cette, interprète des vœux de tout le commerce de la région méridionale.

Tout milite, Monsieur le ministre, en faveur du maintien de votre décision, à laquelle toute la viticulture a applaudi, et dont toute la viticulture vous demeure reconnaissante

Il n'est pas une industrie qui ait eu à supporter des majorations de tarifs comparables à celles qui ont frappé l'industrie vinicole ; et l'on ne saurait sans injustice, revenir à la situation dont la production et le commerce des vins ont eu si gravement à se plaindre.

C'est pourquoi nous avons l'honneur de vous demander, Monsieur le ministre, non seulement de maintenir votre décision, mais encore de prendre des mesures pour que puisse venir prochainement en discussion l'examen des retouches que comporte le tarif P. V. 6-106, lequel a été homologué pour une période qui, sauf prorogation, prendra fin le 1er janvier prochain.

Daignez agréer, Monsieur le ministre, etc..

Le Bureau de la Société des Viticulteurs de France.

Concours pour neuf postes de directeurs de services agricoles. — Arrêté :

Article premier. — Un concours sera ouvert à Paris le lundi 3 décembre 1923, pour neuf postes de directeur des services agricoles.

Les candidats inscrits devront se présenter au siège de l'Institut national agronomique, 16, rue Claude-Bernard, ledit jour, à huit heures quarante-cinq du matin.

Art. 2. — Ce concours comportera des épreuves d'ordre administratif et professionnel se rapportant aux attributions des directions départementales des services agricoles, telles qu'elles sont définies par le décret du 12 juin 1913 et l'arrêté du 17 juin 1913, et notamment :

a) Vulgarisation des connaissances agricoles aux adultes (conférences, champs de démonstration, publications techniques, etc.) ;

b) Enseignement donné à l'école normale d'instituteurs ou aux établissements d'enseignement secondaire ;

c) Production agricole et son intensification ;

d) Améliorations foncières ;

e) Service des intérêts économiques et sociaux agricoles (syndicats, assurances, crédits, coopératives) ;

f) Service des renseignements agricoles (statistiques, enquêtes, etc.).

PROGRAMME DU CONCOURS

Premiere épreuve — Une composition écrite ou un rapport sur une question choisie par le jury et relative au service d'une direction des services agricoles. Trois heures sont accordées pour cette épreuve écrite. Une documentation uniforme pourra, sur décision du jury, être mise à la disposition des candidats.

Deuxième épreuve. — Une conférence d'une demi-heure faite pour une réunion d'agriculteurs, sur un sujet intéressant l'agriculture ou les industries agricoles, tiré au sort par chaque candidat dans une série de sujets de conférences, choisis à l'avance par le jury. Deux heures sont accordées pour la préparation de cette épreuve orale.

Troisième épreuve. — Exposé oral des propositions pratiques d'améliorations agricoles suggérées par la visite d'un domaine ou d'un territoire de commune.

A la fin de chacune de ces trois épreuves, des questions se rapportant aux sujets traités pourront être posées par les membres du jry.

Avant chaque épreuve, les candidats tireront au sort l'ordre dans lequel ils passeront devant le jury.

Exposition des vins du Mâconnais et du Beaujolais à Mâcon. — Une exposition de vins avec Concours et Marché aura lieu à l'Hôtel de Ville de Mâcon, les 1er et 2 décembre prochain, où seront reçus les vins des arrondissements de Mâcon et de Villefranche.

Les récompenses, consistant en diplômes et plaques, seront attribuées aux exposants du concours dont les produits auront été jugés les meilleurs dans chaque catégorie.

Les exposants devront apporter deux bouteilles contenant chacune au moins 75 centilitres (récolte 1923) pour chaque qualité de vin exposé et en indiquer les prix et quantité.

Le deuxième échantillon devra être muni d'une étiquette indiquant le nom et l'adresse de l'exposant, le lieu de provenance et le prix du vin.

Sur la demande des exposants, les bouteilles vides pourront leur être remises. Ceux qui désireraient faire analyser leurs vins devront apporter en plus un troisième échantillon (demi-bouteille), sur lequel seront inscrites les indications nécessaires ; le résultat sera envoyé directement aux propriétaires et vignerons ; l'analyse sera faite gratuitement.

Les vins non vendus pourront être achetés aux prix auxquels ils seront cotés pendant un délai de deux jours, non compris le jour du concours ; ils devront être reconnus conformes aux échantillons soumis. De nombreux négociants feront partie du jury et faciliteront les marchés à traiter en vins vieux et nouveaux.

Les échantillons devront être présentés à l'Hôtel de Ville de Mâcon le samedi 1er décembre, de 8 heures à 11 heures du matin et de 2 à 4 heures du soir et le dimanche 2 décembre, de 7 à 8 heures du matin (dernière limite), par le propriétaire ou son représentant.

Les vins exposés seront divisés en quatre catégories pour les vins rouges et en trois catégories pour les vins blancs.

La lutte contre la fièvre aphteuse. — Le ministre de l'Agriculture, accompagné de M. Roux, directeur des Services scientifiques, et de M. Leclainche, chef des Services vétérinaires, s'est rendu le 25 octobre au laboratoire national vétérinaire d'Alfort, où le professeur Vallée lui a fait l'exposé des résultats obtenus dans les expériences faites à la suite de la grave épizootie de la Somme, pour éviter la mortalité et atténuer la morbidité par la fièvre aphteuse. Ces résultats sont extrêmement intéressants et la solution de cet important problème paraît en bonne voie.

Les directeurs des Services vétérinaires des départements vont être invités par le ministre à venir faire un stage au laboratoire pour se mettre au courant des méthodes d'immunisation utilisées. Le ministre a vivement félicité le professeur Vallée de ses travaux.

La destruction des mulots et campagnols. — En présence des ravages inquiétants causés dans plusieurs départements par les mulots et les campagnols, le ministre de l'Agriculture a décidé l'organisation permanente, dans les régions envahies par ces rongeurs, de centres de fabrication d'appâts rendus virulents au moyen du virus préparé par l'Institut Pasteur, virus mortel seulement pour les rongeurs dont il s'agit. L'efficacité de ce procédé de destruction n'étant assurée que s'il est employé simultanément sur la totalité des surfaces envahies, le ministre de l'Agriculture compte déposer, d'urgence, dès la rentrée des Chambres, un projet de loi donnant aux préfets le droit de rendre obligatoire, pour tous les propriétaires et exploitants, organisés en syndicat de défense, la destruction des mulots et des campagnols et, d'une manière générale, de tous les animaux ou végétaux nuisibles.

Bibliographie.

Les maladies des petits animaux domestiques et leur traitement, par Abel Dassy, éleveur, lauréat de la Société protectrice des Animaux. Un volume broché de 128 pages. Format 14 × 19. Prix : fr. 4,50. Franco, 5 fr. Librairie Spéciale Agricole (Librairie de l'Institut National Agronomique), 58, rue Claude-Bernard, Paris, 5e.

Une chronique financière hebdomadaire. — A partir du prochain numéro, la *Revue* tiendra ses nombreux lecteurs au courant des fluctuations des changes et du marché officiel des valeurs cotées à la Bourse de Paris.

Elle donnera ainsi satisfaction aux désirs qui lui furent, à maintes reprises, exprimés.

Désirs très légitimes, au surplus. Car les préoccupations d'ordre financier tiennent, dans notre vie moderne, une place trop prépondérante pour que ne s'impose pas la nécessité primordiale d'une sincère documentation que l'éloignement des grands centres ne permet pas toujours de se procurer.

Pour cette double raison, la *Revue* a confié l'élaboration régulière de cette chronique — qui paraîtra sous le titre de « La Vie Financière » — à M. Léon Vigneault, spécialiste des plus distingués et autorisés.

Assumant l'exclusive responsabilité de sa rubrique, M. Vigneault se tiendra, par surcroît, à l'entière disposition des abonnés qui désireront recevoir directement et personnellement les conseils et renseignements complémentaires que le manque de place ne permettra pas de consigner ici.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 80 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 340 francs et au-dessus ; 2e choix, 330 à 340 francs ; 3e choix, 320 à 330 francs. *Vins blancs :* 355 francs. *Vin blanc dit de comptoir :* 375 francs et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 600 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 625 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 275 à 300 fr. ; vin blanc de 310 à 340 francs.

Champagne. — Au cours d'une importante réunion tenue entre les représentants des négociants en vins de Champagne et des vignerons, les prix des raisins pour la vendange 1923 ont été arrêtés sur les bases suivantes : 3 fr. 50 le kilog, soit 1.400 francs la pièce pour les grands crus classés ; les autres crus sont payés suivant leur situation et leur pourcentage par rapport aux grands crus.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1923, de 310 à 360 francs la pièce nue.

Vins de Cahors : de 10 à 11° 1/2, de 85 à 95 francs l'hectolitre. Dans le Lot la récolte a été déficitaire d'un tiers ; la qualité est supérieure à l'année dernière.

Algérie. — Vins rouges nouveaux toutes qualités réunies, de 7 fr. » à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 9° à 12°, de 7 fr. » à 8 fr. 75 le degré. Les vins rosés de » fr. à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (19 novembre 1923). — Cote officielle :* Vins rouges de 7° à 10°, de 53 à 80 francs l'hectolitre. Montagne supérieur, de » à » fr. ». Suivant qualité et date d'enlèvement. Blanc, de » à » fr. ; Costières de 11° à 12°, de 85 à 105 francs l'hectolitre. Aramon blanc, de » à » francs, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Trois-six à 86°, 700 à » francs. Eaux-de-vie de marc à 52°, 395 fr. à » francs.

f *Montpellier (13 novembre).* — Vins rouges 1923, de 7° 1/2 à 9° de 57 à 70 ranes logé. Vins supérieurs 9° à 10°, de 70 à 80 francs le degré ; vins rosés, de 9° à 10° 1/2, de 8 fr. 25 à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 80 fr. » à 90 fr. » l'hectolitre. Eau-de-vie et trois-six à 86°, de 700 à » francs ; marc à 86° 655 à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, » à 390 francs.

Béziers (23 novembre). — Récolte 1923 logée : Vins rouges sont traités de 8° à 11°, de 63 à 92 francs ; de » à » fr ; de 10° à 11°, de » à » francs ; vins rosés, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré. Vins blancs Bourret et Picpoul, de 8 fr. 50 à 9 fr. le degré. Récolte ; Trois-six de vin, 86°, de 700 à » francs ; eau-de-vie de Béziers, 52°, de 480 à » fr. ; trois-six de marc, 86°, 650 fr. à » francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 400 fr. à » fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 25 novembre 1923.

Récolte 1923, cours des vins : de 8 fr. » à « fr. » le degré, pour les retiraisons immédiates, de 8 fr. 25 à » fr. » le degré pour les vins logés.

Carcassonne (24 novembre). — Vins : Récolte 1923, en logés, de 8° à 12°, de 64 à 98 francs l'hectolitre. En sous-marcs, de » fr. à » fr. » le degré environ l'hectolitre nu pris chez le récoltant tous frais en sus. Trois-six de vin 86°, de » à » francs, trois-six de marc 86°, de » à » francs, eau-de-vie de marc 52°, de » à » francs.

Perpignan (24 novembre). — Vins : Récolte 1923 : Vins de Maury, de 15 à 17°, de 180 à 220 francs l'hectolitre. Récolte 1923 : Vins rouges de 8 à 10°, de 64 à 80 francs ; de 11 à 12 , de 90 à 100 francs l'hectolitre ; ces prix s'entendent l'hecto nu pris à la cave du récoltant, tous frais en sus. Trois-six de vin à 86°, à 700 francs ; trois-six de marc, à 86°, » francs.

Céréales. — Prix des céréales : blé, 88 fr. 50 à 92 fr. 50 ; orges 65 fr. 00 à 76 fr. ; escourgeons, 62 fr. 00 à 66 fr. 00 ; maïs, 72 fr. à 75 fr. 00 ; seigle, 67 fr. 00 à 71 fr. ; sarrazin, 70 fr. 00 à 73 fr. 00 ; sorgho, « fr. à » fr. » ; fèves, » fr. ; avoines, 57 fr. 50 à 59 fr. 50. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 80 fr. 72. — Buenos-Ayres, 69 fr. 96. — Chicago, 71 fr. 86. — Sons, 43 fr. 00 à 70 fr. 00.

Pommes de terre et légumes secs. — saucisse rouge, de 40 à 50 fr. ; chair blanche, de 40 à 54 fr. ; jaune commune, de 44 à 46 francs ; Hollande de 65 à 80 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgr à Paris : Paille de blé, 95 à 125 fr. ; paille d'avoine, de 95 à 125 fr. ; paille de seigle, 105 à 130 fr. ; foin, 125 à 170 fr. ; luzerne, 140 à 180 francs.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. » fr. » (Marseille) ; d'arachides blanc, 68 fr. 25 (Marseille) ; palmistes 46 fr. 00 ; de coprah, 69 fr. 25.

Esprits et sucres. — Alcool 99°, incotés ; Trois-six, Midi, à 86°, 700 francs. — Sucres blancs cristallisés, nus, 100 kgr., 279 à 280 fr. 00.

Bétail (La Villette, le kgr, viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 50 à 8 fr. 50 — Veaux, 5 fr. 00 à 10 fr. 00 — Moutons, 6 fr. 50 à 14 fr. 50. — Porcs, 6 fr. 50 à 10 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques :* Sylvinite (kainite) 12-16 0/0 de potasse, 0 fr. 43 l'unité départ mines ; sylvinite riche 20-22 0/0 de potasse, 0 fr. 54 l'unité ; chlorure de potassium, 50/60 0/0, 0,90 l'unité. — *Engrais azotés :* La Nitragine fixant l'azote, dose pour un hectare, 30 francs Les expéditions se faisant par colis postaux les frais sont insignifiants. — Nitrate de potasse (13 0/0 d'azote), 148 fr. à 165 fr les 100 kilogrammes ; sulfate d'ammoniaque (20/21), 110 francs). — *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 0/0 d'acide phosphorique), 18 fr. 50 à 20 fr. 50 les 100 kgr., suivant richesse et lieu d'expédition ; superphosphate d'os (G. M.) (0,5 0/0 d'azote, 16 0/0 d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 0/0 d'azote, 10 0/0 d'acide phosphorique), » francs. — Scories de déphosphoration 16/20, 0.95 l'un.

Sulfate de cuivre (24,9 0/0 de cuivre), de » francs, départ usine. — **Soufre**, sublimé en sac, 72 fr. 00. — **Chaux**, » fr. 00.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Dattes de 300 à 420 fr. les 100 kilos. — Oranges Algérie : 20 à 70 fr. les 100 kg. — Pommes communes : 70 à 150 fr. — Poires choix, 400 à 1.400 francs. — Citrons d'Italie : 10 à 30 francs. le cent. — Bananes : 34 à 100 fr. — Ail : 120 à 200 francs. — Champignons : 850 à 1.350 francs. — Endives françaises, de 250 à 450 francs. — Haricots verts du Midi : de 150 à 900 francs. — Artichauts Bretons : de 30 à 100 fr. le cent. — Choux-fleurs de Paris : de 100 à 250 fr. le 100. — Tomates de Algérie : de 150 à 240 fr. — Aubergines : de 20 à 40 fr. le cent. — Raisins du Midi blancs : de 250 à 500 francs. — Raisins noirs, de 170 à 490 francs. — Noix vertes de 220 à 340 francs. — Marrons, de 120 à 140 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 18 au samedi 24 Novembre 1923.

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	12 »	3 »	7. 5	traces	18	17 »	7 »	12 »	2
Lundi	7 »	0 »	3. 5	2	19	12 »	6 »	9 »	1
Mardi	8 »	0 »	4 »	»	20	7 »	2 »	4. 5	16
Mercredi	6 »	1 »	3. 5	1	21	3 »	— 2 »	0. 5	1
Jeudi	4 »	— 2 »	1 »	1	22	13 »	1 »	7 »	0.2
Vendredi	1 »	— 2 »	— 0. 5	»	23	10 »	— 2 »	4 »	»
Samedi	2 »	— 1 »	— 0. 5	»	24	9 »	1 »	5 »	traces
	STRASBOURG					ALGER			
Dimanche.	13 »	4 »	8. 5	1	18	18 »	13 »	15. 5	»
Lundi	9 »	1 »	5 »	2	19	18 »	13 »	15. 5	»
Mardi	5 »	1 »	3 »	0.4	20	20 »	13 »	16 » 5	»
Mercredi	» »	» »	» »	traces	21	17 »	14 »	15. 5	»
Jeudi	8 »	— 3 »	2. 5	»	22	8 »	10 »	9 »	11
Vendredi	7 »	— 6 »	0. 5	»	23	21 »	9 »	15 »	traces
Samedi	4 »	— 2 »	1 »	»	24	21 »	13 »	17 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	15 »	0 »	7. 5	2	18	15 »	4 »	9. 5	3
Lundi	10 »	0 »	5 »	8	19	11 »	3 »	7 »	11
Mardi	7 »	» »	» »	1	20	9 »	» »	» »	»
Mercredi	8 »	— 4 »	2 »	»	21	9 »	0 »	4. 5	6
Jeudi	9 »	— 6 »	1. 5	»	22	10 »	— 2 »	4 »	1
Vendredi	8 »	— 4 »	2 »	»	23	5 »	2 »	3. 5	»
Samedi	4 »	2 »	3 »	0.4	24	4 »	2 »	3 »	1
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche.	» »	8 »	» »	»	18	» »	5 »	» »	»
Lundi	15 »	3 »	9 »	»	19	» »	3 »	» »	»
Mardi	10 »	3 »	6. 5	0.3	20	11 »	1 »	6 »	»
Mercredi	— 3 »	» »	» »	»	21	8 »	0 »	4. »	»
Jeudi	12 »	— 1 »	5. 5	»	22	— 4 »	» »	» »	»
Vendredi	» »	— 1 »	» »	»	23	» »	— 3 »	» »	»
Samedi	9 »	6 »	7. 5	10	24	» »	— 2 »	» »	»

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^ne D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.